

拡大を図るため、「感謝の気持ちを花束と一緒に！」をテーマに九州一斉のキャンペーンを実施しています。

また、この取組をアピールするためのイベント「大切な人への花にそえる一行メッセージ」を併せて実施し、各県優秀賞、九州花き振興協議会長賞及び年間大賞 1 点を選考し表彰を行います。

現在、このキャンペーンにおいて「大切な人への花にそえる一行メッセージ」を募集していますので、皆様のご応募をお待ちしております。

※詳しくは、以下の URL から九州農政局ホームページをご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/hana/hana2.html>

○ 福岡県筑前町で「乳和食ワークショップ・講習会」を開催

日程：令和 5 年 12 月 3 日（日）時間等の詳細は、参加される方に後日お知らせします。

場所：永利牧場まきばの家

福岡県朝倉郡筑前町下高場 1650-1

定員：40 名（先着順、応募多数の場合は抽選にて）

費用：無料

持参品：エプロン、三角巾（バンダナ可）、筆記用具

内容：●セミナー（講習会）●乳和食のおせちづくり（調理実習）●お昼を兼ねた昼食会

講師：小山浩子氏（料理家・管理栄養士、フードコーディネーター）

お申し込み：別紙の参加申込にご記入の上、FAX または郵送でお申し込みください。

締め切り：11 月 15 日（水）弊社着

お問い合わせ：092-922-2133（永利牛乳 本社工場）

申し訳ございませんが、電話でのお申し込みは受け付けておりません。

【乳和食ワークショップ・講習会のご案内】

⇒<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/attach/pdf/230329-1.pdf>

【参加申込書】

⇒<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/attach/pdf/230329-2.pdf>

○ 「和食文化継承リーダー研修」の受講生募集中！

農林水産省は、次世代のこども達へ和食を伝える人材を育成するための研修「和食文化継承リーダー研修」を毎年開催（参加無料）しています。対象者は、幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士をはじめ、小学校の教諭・栄養教諭等で、対象エリアは全国です。受講者は、基礎研修・実践研修・実地研修の各プログラム（オンライン研修）を受講し、全ての過程を修了した受講生に対して、「和食文化継承リーダー」として認定証を発行しています。

認定後は、様々な活躍の場で和食文化の継承に力を発揮していただけます。ご自宅にいなから和食や食文化を伝えるための研修を受講できます。ぜひ、ご検討ください。

※詳しくは、以下の URL からご覧ください

⇒ <https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/>（外部リンク）

○ 「みどりの食料システム戦略」について

農林水産省は、SDGs や環境を重視する国内外の動きが加速していくと見込まれる中、持続可能な食料システムを構築するため、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定しています。

農林水産業関係者、食品事業者、消費者などを対象に、みどりの食料システム戦略の目的・概念をわかりやすく伝えるための PR 動画（3 分程度）を掲載していますのでご案内いたします。

※詳しくは、以下の URL をご覧ください。

みどりの食料システム戦略 PR 動画（YouTube）

⇒ <https://www.youtube.com/watch?v=aMJmHVyGmyY>（外部リンク）

みどりの食料システム戦略トップページ

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/index.html>

○ 九州農政局「消費者の部屋」特別展示について

九州農政局「消費者の部屋」では、食料・農業・農村に関する各種施策情報の提供や普及啓発を行っています。11 月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○11 月 6 日～11 月 14 日

「ICT を活用した効率的な鳥獣捕獲とジビエ（野生鳥獣肉）の利活用について」

最新の鳥獣対策として、ICT 機器の展示や複合電気柵等を展示するほか、ジビエ利活用の事例等を展示するほか、ジビエ利活用の事例等をパネルで紹介します。

○11 月 15 日～11 月 24 日

「(ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年) 和食文化を次世代につなげる～11 月 24 日は和食の日～」

今年ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年を迎えた「和食；日本人の伝統的な食文化」の保護や次世代への継承に関する情報を提供します。

○11 月 27 日～12 月 8 日

「いっぱい食べよう、やさいとくだもの！」

おいしい野菜や果物の上手な選び方や九州における栽培状況、代表的な品種などを紹介します。

【展示場所】

熊本地方合同庁舎 A 棟 1 階 消費者の部屋

フードパル熊本「熊本市食品交流会館」（熊本市北区貢町 581-2）

※詳しくは、以下の URL から九州農政局ホームページ「消費者の部屋」をご覧ください
⇒

<http://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/syokunoanzenansin/syohisya/syohisya.html>

【2】食育一ロメモ

○ 減らそう「食品ロス」食品ロスって何が問題なの？

売れ残りや食べ残し、賞味期限切れなど、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。食べられる食品を捨ててしまうことは、“もったいない”だけでなく、環境や経済に関わる問題もはらんでいます。食品ロスについて知り、私たちに何ができるのか考えてみましょう。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff (あふ)2023 年 10 月号」をご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2310/>

【3】編集部からのお知らせ

○ 「九州の食育のひろば」に関する情報提供及び情報更新ご協力をお願い

九州農政局ホームページ「九州の食育のひろば」では、九州各地で開催される食育イベント、親子料理講座、伝統料理講座、農林漁業体験講座、見学可能な食品工場、市場等についてご紹介させていただいておりますので、是非、参加風景や感想、今後のイベントの情報など、あわせて情報のご提供をお待ちしています。

また、「食の体験・食育マップ（全県）」では、ネットワーク「食育アイランド九州」参加者の方々の情報発信を行っています。内容につきまして、更新・削除を希望される場合は、下記の九州農政局「九州の食育のひろば」の窓口・問い合わせ先、または、E-mail アドレスまでお知らせいただきますようお願いいたします。

※「九州の食育のひろば」に関する詳しい情報は、以下の URL から九州農政局のホームページをご覧ください。

⇒ <http://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/hiroba/hiroba.html>

【編集後記】

山が色づき、大気が澄み、暦の上では既に立冬を過ぎました。つい先日までは暑い日もありましたが、季節は一気に秋を通り越して冬に変わったようですね。

朝晩は日増しに寒さが身にしみるようになり、皆様も体調管理に気をつけて、風邪などひかないようお過ごしください。



九州農政局「九州の食育のひろば」の窓口・問い合わせ先

窓口・問合せ先：九州農政局消費・安全部消費生活課
住所：熊本市西区春日 2 丁目 10 番 1 号（熊本地方合同庁舎 A 棟）
電話：096-300-6353



※情報の提供、配信先の変更・配信停止などは、次の E-mail アドレス宛お知らせください。

E-mail s-island-kyushu@maff.go.jp